

Collection 2024-2025
FORMULES TRADI - FESTIVES

TOR
Events



TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

80, chemin du Gabugy, 69120 Vaulx-en-Velin
1653 route de Strasbourg, 01440 Viriat

Tél. : 04.78.54.58.96 - Mail : traiteur@tor-events.com
www.tor-events.com

LIVRAISON BUFFET'BOX

Voici la composition de notre formule livraison buffet'box 12 pièces/pers.

- Conseillé pour une prestation de 1h00 -

12pc/pers.
A partir de
19.45€ HT
21.40€ TTC

Pièces salées froides

Club sandwich à l'italienne (jambon blanc rostello aux herbes, roquette pesto, tomate)
Macaron des canuts (coque macaron, insert fromage blanc, échalotes, oignons, ciboulette et estragon)
Maki de saumon, pointe de wasabi
Verrine indienne (Dahl de lentille corail curry, mousse coco, citron vert)
Choco parmesan, crème anchois (sablé parmesan, creamcheese, anchois et citron)
Wrap comme une salade césar (salade, parmesan, poulet, sauce césar)
Navette façon niçoise (émietté de thon, olive, mascarpone, anchois, feuille de sucrine)
Bretzel brioché, jambon Serrano, fromage frais concombre
Tartelette comté-noix

Pièces sucrées ou Dessert individuel

Assortiment de mignardises définies par nos soins :

Canelé bouché tradition

Bonbon au chocolat au lait, coco, amandes

Demie-sphère à la pomme

Chou craquant à la vanille

Tartelette passion-vanille

ou

Galette Frangipane / ou Galette Brioche nature et sucre perlé



Sélection de pièces cocktail déterminées par nos soins

Pièces cocktail susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison

COCKTAIL FESTIF à prévoir avec service

Voici la composition de notre formule cocktail 16 pièces/pers.

- Conseillé pour une prestation de 1h30 à 2h00 -

16pc/pers.
A partir de
25.60€ HT
28.16€ TTC

Pièces salées froides

Club sandwich à l'italienne (jambon blanc rostello aux herbes, roquette pesto, tomate)
Macaron des canuts (coque macaron, insert fromage blanc, échalotes, oignons, ciboulette et estragon)
Maki de saumon, pointe de wasabi
Verrine indienne (Dahl de lentille corail curry, mousse coco citron vert)
Choco parmesan, crème anchois (sablé parmesan, creamcheese, anchois et citron)
Wrap comme une salade César (salade, parmesan, poulet, sauce César)
Navette façon niçoise (émietté de thon, olive, mascarpone, anchois, feuille de sucrine)
Bretzel brioché, jambon Serrano, fromage frais, concombre
Tartelette comté-noix

Pièces salées chaudes

Cromesquis d'effiloché de canard
Frenchy corn dog et sauce
Croquette d'aligot truffé
Mini cheeseburger
Raviole transparente, pomme de terre-aneth
Nos marmitons :
Risotto de coquillettes à la truffe
Raviole polenta morille, crème champignons
Sot l'y laisse de poulet, crème champignons
Pulled pork, patate douce, mariné façon barbecue

Pièces sucrées ou Dessert individuel

Assortiment de mignardises définies par nos soins :
Canelé bouché tradition
Tartelette passion-vanille
Bonbon chocolat au lait, coco, amandes
Verrine de tiramisu
Demie-sphère à la pomme
Chou craquant à la vanille
ou
Galette Frangipane / ou / Galette Brioche nature et sucre perlé



Tarif hors personnel de service

Sélection de pièces cocktail déterminée par nos soins

Pièces cocktail susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison

REPAS FESTIF AVEC SERVICE

Voici la composition de notre menu festif

A partir de
26.00€ HT
28.60€ TTC

Entrées, 1 choix à définir

Crèmeux de butternut, espuma noisette, chips de pain
ou
Le poireaux façon mimosa, vinaigrette à l'ancienne

Plats chauds, 1 choix à définir

Suprême de Volaille, bisque de crustacés, pressé de pomme de terre aux trompettes de la mort
ou
Dos de lieu noir, mousseline de brocolis montée à l'huile d'olive, poêlée de champignons sauce vierge

Option - Fromages à l'assiette

+ 3.50€ HT / 3.85€ TTC

Trio de fromages :
Bleu de Bresse, Tomme des Pyrénées, Tomme de brebis et nid de salade

Dessert individuel, 1 choix à définir

Bûchette au chocolat
ou
Bûchette aux fruits exotiques
ou
Tarte sablée au citron de Sicile & sa crème meringuée
ou
Finger cake au chocolat & noisettes, coulis de fruits
ou
Galette frangipane / ou / Galette Brioche nature & sucre perlé



Tarifs hors personnel de service

Appellations de plats susceptibles de changer en fonction de notre nouvelle carte de saison

ANIMATIONS FESTIVES

Bar à Raclette Savoyarde



Appareil à raclette demi-meule

Format dégustation Ou repas

Accompagné de ramequins de cornichons, oignons grelots, pomme de terre,

Et Charcuterie :

Jambon blanc, Jambon sec 6 mois d'affinage, Bacon fumé au bois d'hêtres, Pancetta, Rosette et Saucissons secs supérieur...

A partir de
10.90€ HT/pers.
11.99€ TTC/pers.

A partir de
12.70€ HT/pers.
13.97€ TTC/pers.

Fondue Suisse,

*Fromage Suisse AOP, Vacherin Fribourgeois
Accompagnée de pain ou de pommes de terre*

Format dégustation Ou repas

Option - Vin blanc, Roussette de Savoie Altesse
Le Cellier Savoyard 75cl
- 15.00€ HT - 18.00€ TTC/bouteille

Option - Charcuterie 50gr/pers. :
Jambon blanc, Jambon sec 6 mois d'affinage, Bacon fumé au bois d'hêtres, Pancetta, Rosette, Saucissons secs supérieur
- 3.90€ HT - 4.29€ TTC/pers.

Option - Paniers de Florilèges du Jardin :
Légumes de saison accompagnés de cervelle des Canuts
- 3.50€ HT - 3.85€ TTC/pers.

Arbre à Fondue Suisse



Bar à Fruits de Mer



Plateaux d'huîtres & Fruits de mer

Marennes d'Oléron-Fines de Claire n°3

ou

De Normandie Spéciale Isigny n°3

Crevettes roses

Bulots

Accompagné de beurre demi-sel, citron, vinaigre-échalotes, mayonnaise et pain de seigle

Selon
quantités,
nous
consulter

AUTRES ANIMATIONS



Bar à popcorn - pour 50 personnes
Maïs à popcorn servit en pots par nos cuisiniers

Barbe à papa
Sucre barbe à papa fraise

Bar à crêpes ou gaufres sucrées
Garnis minutes, accompagnées de confiture,
sucre ou pate à tartiner

Fontaine à chocolat
Cascade de chocolat avec brochette de bonbons
et fruits de saison

Marrons grillés
Servit en cornet par nos cuisiniers

Révélation sucrées à grignoter* :
Bonbonnière à guimauves
Paniers à Pâtes de fruits
Candy canes
Sucettes colorés Fête Foraine
Mini Beignets chocolat-noisette ou sucre ou pomme
Mini Churros au Nociollata & sucre
Cagettes de Mandarines
Cake aux fruits confits
Cake pain d'épices
Carrot cake tranché
Canelés de Bordeaux
Aiguillettes orange-chocolat noir
Macarons (orange, figue, noix de coco, citron et caramel)
Mini cheesecakes (caramel chocolat, clémentine et vanille)
Mini tartelettes de saison ...

**Tarifs à définir sur demande et selon disponibilités des pièces*



NOS BOISSONS FESTIVES

Formule Jus chaud 2,50€ HT - 2,75€ TTC/pers.
Jus de pommes chaud aux épices

Formule Vin chaud 3,00€ HT - 3,60€ TTC/pers.
Marmite en acier, socle et robinet à vin chaud

Cidre doux Val De Rance, 75cl. 7,90€ HT - 9,48€ TTC/bt.

**Carte complète de nos boissons
sur demande*



NOTRE HISTOIRE

TOR EVENTS
TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES & PARTICULIERS

<< Il est une vocation, celle-ci est la plus belle, vous servir >>

Thierry VANO, propriétaire de la Brasserie Debourg (Lyon 7ème) depuis plus de 16 ans, décide de poursuivre l'aventure en créant TOR Events en 2015.

Cette dernière a vu le jour grâce à sa détermination ainsi qu'à celui de deux autres personnes : Aude VANO, l'assistante de direction et cheffe de projets et Alexandre Porceillon, Chef Cuisinier Exécutif.

Située à Lyon, l'entreprise s'est installée dans une structure de 700m2 repartis sur logistique et production cuisine.

Entouré d'une équipe de professionnels passionnés, partageant les mêmes valeurs humaines et écologiques, TOR Events vous livre son savoir-faire et son accompagnement personnalisé au travers de diverses prestations afin de répondre à vos attentes les plus spécifiques.

Adaptabilité, réactivité, proximité et partage sont les maîtres mots qui nous définissent et nous permettent de répondre à vos exigences, que ce soit pour un moment de restauration simple, ou pour un événement livré clés en main.



TOR
Events

NOTRE CRÉATIVITÉ

UNE CARTE RENOUVELLÉE

TOR Events souhaite apporter constamment une touche de modernité à ses assiettes, grâce à des formations données par l'Institut Paul Bocuse.

COOK'S ATELIER

Une multitude de Cook's ateliers chauds, froids, salés, et sucrés animés par nos chefs vous seront proposés selon les saisons.

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Grâce à nos partenaires, nous proposons un service personnalisé pour orchestrer tous vos événements.



NOTRE HISTOIRE



NOTRE ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Afin de garantir l'épanouissement de nos collaborateurs et une montée en compétences constante, nous organisons régulièrement des sessions de formation internes (avec notre Chef Exécutif) et externes (formations Paul Bocuse, utilisation de solution numérique...).

Nous portons également une attention particulière à la formation des jeunes talents avec l'intégration d'alternants autant dans les équipes de production que les fonctions supports de notre entreprise.

Cette volonté de faire grandir nos équipes se traduit également par la sélection de nos futurs collaborateurs de façon inclusive, sans discrimination de CVs, de profils, de sexe ou de handicap.

Pour exemple les femmes représentent 40% de nos effectifs à tout niveau de l'entreprise et 10% de nos collaborateurs sont reconnus RQTH.

Au delà de l'inclusion nous menons et soutenons des actions sociales :

- Plus de 8 000 livraisons solidaires de repas quotidiens pour les pompiers de Lyon pendant la crise COVID
- Soutien à 3 associations via l'évènement notoire « Rugby Music Live » et à notre participation active :
 - les Zèbres (*en faveur des enfants hospitalisés*)
 - Fondation OVE (*inclusion dans la société de personnes de tout âges, handicapées ou non*)
 - Association MBM (*Manifestations de bienfaisance pour les enfants malades*)

ENGAGEMENT ECO ENERGETIQUE

Limiter l'impact écologique de notre activité a toujours été un sujet au cœur de nos préoccupations. Depuis plusieurs mois, les équipes TOR Events ont initié un ensemble d'actions ambitieuses pour atteindre notre neutralité carbone et limiter notre impact sur l'environnement.

Depuis plusieurs années TOR Events s'applique déjà une politique visant entre autres :

- À la suppression des matières plastiques au profit du bois, du bambou, de la pulpe de canne et de la vaisselle pérenne
- Au tri sélectif dans nos laboratoires et cuisines concernant les déchets « alimentaires et divers », le carton, les palettes en bois et le papier. Nous valorisons les huiles de fritures avec un organisme venant les récupérer à une fréquence régulière...

NOS RÉFÉRENCES

CAP'Com

TOR Events a œuvré le Forum annuel de la communication organisé par Cap'Com.

Cette prestation se déroulait à la Cité Internationale de Lyon et réunissait 3 000 convives sur ces 2 jours.

Un travail titanesque et demandant une grande adaptabilité aux contraintes événementielles.

Le Progrès

Le lundi 27 juin 2022 a eu lieu la Fête de l'été 2022 organisée par Le Progrès au Selcius Confluence.

Après deux ans de report, le retour de cette grande soirée a accueilli près de 2 000 convives.

Et avec toute notre gratitude, TOR Events a eu la chance d'y participer en tant que traiteur officiel.

Groupe Sodexo – Olympique Lyonnais

TOR Events à l'honneur d'annoncer que nous sommes aujourd'hui l'un des traiteurs référent du Groupe Sodexo au Groupama Stadium.

Buffers, Cocktails, Animations culinaires, Menu Etoilé, Repas en Brasero, Maître Sushis... des prestations sur mesure réalisées et organisées par notre chef exécutif.

Lyon Décideurs

Tous les mois, nous intervenons pour les prestations du célèbre magazine Lyon Décideurs .

Nous sommes également traiteur pour leurs plus gros événements tels que les inaugurations et lancements divers :

o Inauguration Tribune de Lyon à la salle Aguttes des Brotteaux le 29/01/2020, réunissant 400 convives en cocktail dînatoire premium – Lien Vidéo

o Trophées des entreprises à l'Université Catholique de Lyon le 18/11/2021, réunissant 400 convives

o Trophées des entreprises à l'Hotel de Région Confluence le 09/11/2022, réunissant 500 convives